



Anmeldung für alle Termine unter 0451/4082308 des Nachbarschaftsbüro Vorwerk-Falkenfeld

(Außerhalb der Öffnungszeiten bitte auf Anrufbeantworter sprechen, wir rufen zurück)

Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld /Elmar-Limberg-Platz 4/I.OG/23554 Lübeck

Buslinie 1 (Peenestieg vor der Tür), Linien 3, 8, 10, Haltestelle Bogenstraße, P am Haus

Weitere Termine immer auf [www.gemeinsamtafeln.com](http://www.gemeinsamtafeln.com) / Kochen ohne Grenzen

---

## Grießklöße... mit Pflaume

### Zutaten für 8 Stück

600 Milliliter Milch, 50 Gramm Butter, 170 Gramm Brauner Zucker, 170 Gramm Weichweizengrieß, 2 Eier (M), 8 kleine frische Zwetschgen, alternativ aus dem Glas oder TK (gut abtropfen lassen), 8 Stück Würfelzucker, 2 Esslöffel Pflaumenbrand, 1 Teelöffel gemahlener Zimt, 4 Esslöffel Paniermehl

### Zubereitung

- Milch, Butter und 90 Gramm Braunen Zucker aufkochen
- Grieß mit einem Schneebesen einrühren und 2-3 Minuten unter Rühren erhitzen
- Teig in eine Schüssel füllen, Eier nacheinander kräftig unterrühren
- Teig leicht abkühlen lassen. Inzwischen Zwetschgen waschen, einritzen und entkernen
- Zuckerwürfel mit Pflaumenbrand beträufeln und einen in jede Zwetschge geben
- Teig in 8 Stücke teilen, Zwetschgen mit angefeuchteten Händen in den Teig hüllen und zu Knödeln formen
- Ca. 3 Liter Wasser und 50 Gramm Braunen Zucker in einem weiten Topf zum Kochen bringen, Temperatur reduzieren
- Knödel darin ca. 15 Minuten gar ziehen lassen, bis sie oben schwimmen, das Wasser soll nur leicht sieden, nicht sprudelnd kochen.
- Übrigen Braunen Zucker, Zimt und Paniermehl mischen. Knödel darin wälzen und servieren
- Wenn Kinder mitessen, den Pflaumenbrand einfach weglassen.

Nach Wunsch dazu Vanillesoße servieren